



## MECZAN

### Pinot Nero

Il Pinot Nero Meczan è un vino di grande tipicità, adatto ad un consumatore che da un Pinot Nero desidera soprattutto morbidezza, fragranza ed un netto carattere fruttato. Color rosso rubino vivace con sfumature granate, ha profumi freschi, esuberanti, accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia, è molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato.

Il vitigno Pinot Nero venne introdotto con successo in Alto Adige all'inizio del 19° secolo. Ben presto si ebbe la conferma che i dolci declivi e il microclima dell'altopiano di Mazon offrivano le condizioni ideali per produrre Pinot Nero di statura internazionale.

#### VITIGNO

Pinot Nero

#### TERRENO

Conglomerato di argilla, calcare e porfido.

#### VINIFICAZIONE

Le uve vengono separate dai raspi al 75% e per il 25% versate intatte nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni e durante questo periodo il mosto rimane sempre a diretto contatto con le bucce.

#### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Consigliabile con pollame nobile, arrostiti, primi piatti con ragù di carne.

